

BEST AVAILABLE COPY



Kongeriget Danmark

Patent application No.: PA 1999 01139

Date of filing: 18 August 1999

Applicant: Gjerstrup Holding A/S
Hammerbakken 12
DK-3460 Birkerød

This is to certify the correctness of the following information:

The attached photocopy is a true copy of the following document:

- The specification, claims and drawings as filed with the application on the filing date indicated above.



**Patent- og
Varemærkestyrelsen**
Erhvervsministeriet

Taastrup 27 February 2002

Karin Schlichting
Head Clerk

Modtaget PD

Centralt vaske- og transportsystem for knive og handsker

18 AUG. 1999

tilpasset centralt knivalbesystem.

Modtaget PD

18 AUG. 1999

Systemets formål:

Formålet med systemet er at sikre at knive og handsker vaskes på fuldt betryggende måde, og at det foregår med den ønskede hyppighed.

Systemets generelle udformning:

Systemet er opbygget således, at processen kan tilpasses den enkelte virksomhed, og er udfærdiget med henblik på en optimering af effektiviteten og sikkerheden, såvel for den enkelte bruger som for vaske- og slibepersonalet.

Endvidere er systemet udformet med henblik på, at undgå flaskehalse såvel i produktionen som i vaske- og slibeafdelingen.

Systemet indeholder 6 hovedelementer:

1. Knivkurve
2. Handskestativ
3. Reol og Transportvogne (RTV)
4. Centralvogne (CV)
5. Spulearrangement
6. Vaskeanlæg

Beskrivelse af de enkelte elementer:

KNIVKURVEN.

- er beregnet til opbevaring af knive, andet udstyr m.v. under arbejde, transport og vask
- kan leveres med plads til knive og andet udstyr i antal og art efter kundønske
- er placeret i en holder ved arbejdspladsen eller på RTV
- har indbygget bærebøjle til transport mellem arbejdsplads og RTV
- hænger lodret på RTV (dog i vinkel under knivskift i centralrum)
- har udskiftelig plade ved bærebøjlen, hvor brugeridentifikation, knivvægvinkel, afdeling m.v. angives
- er udformet således, at knive der ikke skal slibes placeres på tværs af kurven, og knive der skal slibes, placeres på langs af kurven. Skafterne på knive der ønskes slebet, stikker dermed højere op end skafterne på de øvrige knive, samtidig med at de er placeret vinkelret herpå
- er forsynet med udskiftelige knivægbeskyttere af kunststof

HANDSKESTATIVET.

- benyttes når stålhandaken skal rengøres
- fastholder handsken åben og udspilet
- placeres i holder ved arbejdspladsen eller øverst på RTV
- bæres i greb til og fra RTV

REOL- OG TRANSPORTVOGNEN. (RTV)

- anvendes til opbevaring af knivkurve og handskeholdere under transport og vask
- har 4 drejelige hjul der kan bremses samt fastlåses i ønsket retning
- leveres til et eller to lag knivkurve
- leveres i forskellige længder fra 5 til 50 knivkurve i et lag (multiplum af 7 cm)
- har handskeholderne placeret på toppen i indgreb der sikrer placering og retning
- har knivkurvene placeret på kurveholdere der samtidig fastlåser knivene
- har et identifikationsskilt på forenden hvorpå den afdeling den tilhører er angivet
- har et identifikationskilt udfor hver kurveholder hvorpå personalenummeret er angivet
- udføres i runde profiler

CENTRALVOGNEN. (CV)

- anvendes til opbevaring af knive før, under og efter knivlibningen
- rummer op til 180 knive placeret i en udskiftelige plastplader der er inddelt i felter
- er forsynet med et lodret stålskært, der beskytter mod snitskader og afskærmer mod vand fra rensespuling
- har 2 drejelige og 2 faste hjul

SPULEARRANGEMENTET.

- er beregnet til rensning af knive og er placeret i vaske- og alberummet før knivalbningsprocessen
- er forsynet med dyser til tempereret vand samt afløb
- har sprøjteskærme på 2 sider og i top
- starter ved manuel aktivering
- er forsynet med justerbar spuleperiode

VASKEMASKINEN.

- er udviklet specielt til rengøring af RTV, knivkurve, knive, handskeholdere og handsker
- leveres i forskellige længder i multiplum af 7 cm efter kundebehov
- leveres til et eller to lag knivkurve
- kan vaskes flere vogne pr. vask hvis den samlede længde ikke overstiger længden på vaskemaskinen
- lukker automatisk for vask i områder hvor der ikke er indsat vogne
- er indrettet til både almindelig vask og kemisk vask
- normal vasketid overstiger ikke 50 minutter
- er forsynet med tophængt, afbalanceret låge

Procesforløbet.

Ved arbejdstids begyndelse tager brugeren sin rengjorte og desinficerede handske og handskeholder samt knivkurv, med rene og slagne knive i, fra RTV'en, og placerer dem på sin arbejdsplads, i de dertil monterede holdere.

Knivene er placeret med bladet på tværs af kurven, men ønsker brugeren under arbejdet at en kniv skal slibes, sættes den i kurven med bladet på langs af kurven. Ved denne placering vil skæftet samtidig holdes 15 mm højere end de øvrige knive i kurven. Slibepersonalet vil således visuelt kunne identificere de knive der skal slibes på en nem og hurtig måde.

Knivkurvene kan efter kundeønske udformes til at indeholde forskelligt antal knive, ligesom de kan indrettes til andre værktøjer.

På et udskifteligt skilt ved håndtaget på knivkurven, kan medarbejdernummer, afdeling samt evt. vinklen på knivæggen angives.

På de i forvejen af kunden fastlagte tidspunkter, hvor knive og handsker ønskes rengjort, f. eks. i forbindelse med stor spisepause og/eller ved arbejdstids ophør, placerer brugeren handskeholder og knivkurv på RTV'en.

RTV'en bringes til centralrummet, og en ny, helt identisk RTV opstilles samtidig i afdelingen. Transporten foretages af en medarbejder fra enten den pågældende afdelingen eller fra centralrummet.

I centralrummet skal der være et opmarchområde der kan rumme et helt sæt RTV'ere.

Den første RTV placeres på udtagningspladsen, hvor de langs stillede og forhøjede knive visuelt spottes, og de pågældende kurve udtrækkes, således at de hænger i vinkel ned fra kurveholderen. Herefter udtages de knive, der skal slibes og placeres i en eller flere CV'er, der passer til de pågældende kniv- og sægtper.

RTV'en køres til området for indsætningspladsen, hvor indsætning af nyslebne knive foretages, og kurvene skubbes på plads.

Der skal være et opmarchområde både før og efter indsætningspladsen med plads til et passende antal RTV'ere.

RTV'en køres ind i vaskerianlægget hvor alt, d.v.s. handsker, knive, holdere, kurve samt RTV'en rengøres og desinficeres. Herefter stilles den i området for rene vogne.

CV'en køres, når den er fyldt op af de forudsatte knive, gennem spulearrangementet, hvor knivsbladene bliver skyllet.

Herefter køres CV'en til hulslibning- og poleringsanlægget, og når denne proces er gennemført for alle knivene i CV'en, køres den videre hen til ægslibning og efterfølgende filtskivepolering.

Når alle knivene er færdigbearbejdet, køres CV'en til indsætningspladsen, hvor CV'en, når knivene er flyttet over i RTV'en, køres den til udtagningspladsen.

Udstyrsbehov:

2 stk. RTV til hver afdeling eller til hver gruppe af afdelinger.

2 stk. knivkurve pr. knivbruger

1 stk. kurveholder til montering på arbejdspladsen pr. knivbruger

2 stk. handkestativer pr. knivbruger

1 stk. holder til handkestativ til montering på arbejdspladsen pr. knivbruger

1 Vaskerianlæg

Ved tilkobling til centralt slibe-anlæg skal der endvidere anskaffes:

Et passende antal CV'er, afhængigt af antallet af knive og knivtyper

1 Spuleanlæg

Det fordrer at hver knivbruger har:

2 sæt knive

2 stk. handsker

Kumme og kummevasker for handsker og brynjer

Tegning 1 viser en kummevasker. Kummevaskeren fungerer således, at handsker og brynjer lægges ned i kummevaskeren, hvorefter der åbnes for vandet, der løber ud fra den i venstre side 5 viste dyse. Der vil opstå en cirkulerende bevægelse i vandet, hvorved handskerne og brynjerne vil blive slynget rundt. Derved frigøres alle madrester. Når vandstanden når det ligeledes i venstre side placerede udløb, vil vandet fra overfladen løbe ud og dermed de madrester m.v., der flyder ovenpå. Dette er en meget effektiv metode.

10 I tegning 2 er vist en kumme, som hænger på en reolvogn, hvor knivkurvene i forvejen hænger, og udtages når reolvognen er bragt ned til centralvaskeriet og nedsættes i kummevaskeren. Kummen kan have forskellige længder, der kan nedsættes i kummevaskeren i forlængelse af hinanden. Kummen kan med løse skillevægge opdeles i passende sektioner, således at der kun er et lille antal handsker eller brynjer i hver sektion.

15 Kummerne kan blive markeret med skilte, der sikrer at de altid bliver placeret på samme plads på reolvognen, og at brugeren altid kan finde sin handske/brynje, der hvor han har lagt den.

Tegning 3 viser et snit i en reolvogn, hvor der i højre side er anbragt fra oven: en kurv, en 20 handskekumme, og en kurv. I venstre side er anbragt fire brynjekummer. Da ophængningssystemet er ens, kan der skiftes mellem kummer og kurve.

Brynjekummer og handskekummer kan være ens, blot kan der være kortere mellem de udtagelige skillevægge i handskekummerne.

25 Tegning 4 viser et eksempel på hvordan kummer og kurve kan hænges på en reolvogn. Handskekummerne kan være placeret mellem de øverste og nederste knivkurve.

PATENTKRAV

1. Fremgangsmåde til transport og rengøring af slagterredskaber, og som omfatter følgende trin:

5

1. placering af en eller flere knive i en eller flere knivholdende organer på en sådan måde, at knive, som skal slibes, placeres i det knivholdende organ i et andet niveau og med en anden orientering end de knive, som ikke skal slibes, og/eller

10

2. placering af en eller flere handsker i en eller flere handskeholdende organer, og/eller

15

3. placering af en eller flere brynjer i en eller flere brynjeholdende organer, og

4. anbringelse af de holdende organer på en eller flere første vogne, og

5. transport af de en eller flere første vogne med de holdende organer gennem et vaskeanlæg for rengøring.

20

2. Fremgangsmåde ifølge krav 1, og yderligere omfattende følgende yderligere trin mellem trin 3 og 4:

25

- udtagelse af knive til slibning og anbringelse af disse i en eller flere andre vogne,

- transport af førnævnte andre vogne med knive til slibning gennem et arrangement af spulere og skylning af knivene inden slibning,

30

- transport af førnævnte andre vogne til et knivslibesystem, hvor knivene slibes,

- transport af førnævnte andre vogne til førnævnte vaskeanlæg og anbringelse af de slebne knive i de en eller flere første vogne.

3. Fremgangsmåde ifølge krav 1 eller 2, og yderligere omfattende:

- 5 - anbringelse af de en eller flere første vogne med de rengjorte slagterredskaber og holdende organer i et område, hvor slagterredskaberne kan udtages til anvendelse.

4. System til transport og rengøring af slagterredskaber, og som omfatter:

- 10 - knivholdende organer til modtagelse og opbevaring af en eller flere knive, og hvor knivene kan placeres med forskellige orienteringer og i forskellige niveauer for at skelne knivene fra hinanden, og/eller
- 15 - handskeholdende organer til modtagelse og løsgørlig fastholdelse af handsker, og/eller
- brynjeholdende organer til modtagelse og løsgørlig fastholdelse af brynjer, og
- et vaskeanlæg til rengøring af slagterredskaber.

20 5. System ifølge krav 4, og yderligere omfattende:

- en eller flere første vogne til transport af førnævnte holdende organer.

6. System ifølge krav 4 eller 5, og yderligere omfattende:

- 25 - en eller flere andre vogne til transport af knive til og fra slibning.

7. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-6, og yderligere omfattende:

- 30 - et spulearrangement til spuling og skylning af knive før slibning.

8. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-7, hvor de knivholdende organer til modtagelse og opbevaring af en eller flere knive omfatter en udskiftelig plade, hvorpå kan angives knivbrugeridentifikation, knivæginkel, brugerens afdeling etc.

35

9. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-8, hvor de knivholdende organer til modtagelse og opbevaring af en eller flere knive omfatter udskiftelige knivægbeskyttere af kunststof.
- 5 10. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-9, hvor vaskeanlægget omfatter et antal vaskeenheder således, at anlægget kan tilpasses antallet af vogne og/eller længden af vogne, der skal anbringes i vaskeanlægget, ved at sammensætte vaskeanlægget af et antal enheder, der svarer til antallet af vogne og/eller længden af vogne.
- 10 11. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-10, hvor vaskeanlægget omfatter dyser til spuling og et styresystem til styring af dysernes aktivering.
12. System ifølge krav 11, hvor styresystemet styrer dysernes aktivering på en sådan måde, at antallet af aktiverede dyser er afhængigt af antallet og/eller længden af vogne
- 15 anbragt i vaskeanlægget.
13. System ifølge et hvilket som helst af kravene 5-12, hvor de en eller flere første vogne omfatter fastholdelsesorganer til fastholdelse af knivene i forhold til de knivholdende organer.
- 20 14. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-13, hvor de handskeholdende organer er indrettet til løsgørigt at fastholde handskerne i en i det væsentlige lodret position i forhold til de en eller flere første vogne.
- 25 15. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-14, hvor de handskeholdende organer omfatter en kumme.
16. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-15, hvor de brynjeholdende organer omfatter en kumme.
- 30 17. System ifølge et hvilket som helst af kravene 4-14, hvor de brynjeholdende organer og de handskeholdende organer omfatter ens kummer.
18. System ifølge et hvilke som helst af kravene 15-17, og som yderligere omfatter en
- 35 kummevasker til rengøring af slagterredskaber i kummen.

19. Et knivholdende organ til anvendelse i et system ifølge et hvilket som helst af kravene 4-18 og til modtagelse og opbevaring af en eller flere knive, og hvilket organ omfatter et antal rum til modtagelse af knive, og hvor hvert rum omfatter modtagelsesorganer til placering af knivene med forskellige orienteringer og i forskellige niveauer i hvert rum,
5 hvorved knivene kan skelnes fra hinanden ud fra deres orientering og niveau i holderen.

20. Et knivholdende organ ifølge krav 19, hvor en eller flere knive er placeret mellem 5 og 15 mm højere i forhold til de en eller flere andre knive i det knivholdende organ.

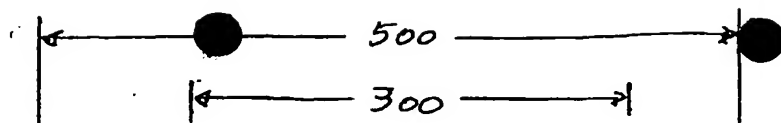
10 21. Et knivholdende organ ifølge krav 19 eller 20, hvor en eller flere knive er drejet ca. 90° i forhold til de en eller flere andre knive i det knivholdende organ.

22. Et handskeholdende organ til anvendelse i et system ifølge et hvilket som helst af kravene 4-18 og til modtagelse og løsgørlig fastholdelse af handsker, hvilket
15 handskeholdende organ er indrettet til løsgørligt at fastholde handskerne i en i det væsentlige lodret position i forhold til de en eller flere første vogne.

23. Et handskeholdende organ ifølge krav 22, hvor handskens åbning vender nedad således, at handskerne kan spules nedefra.

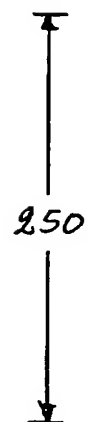
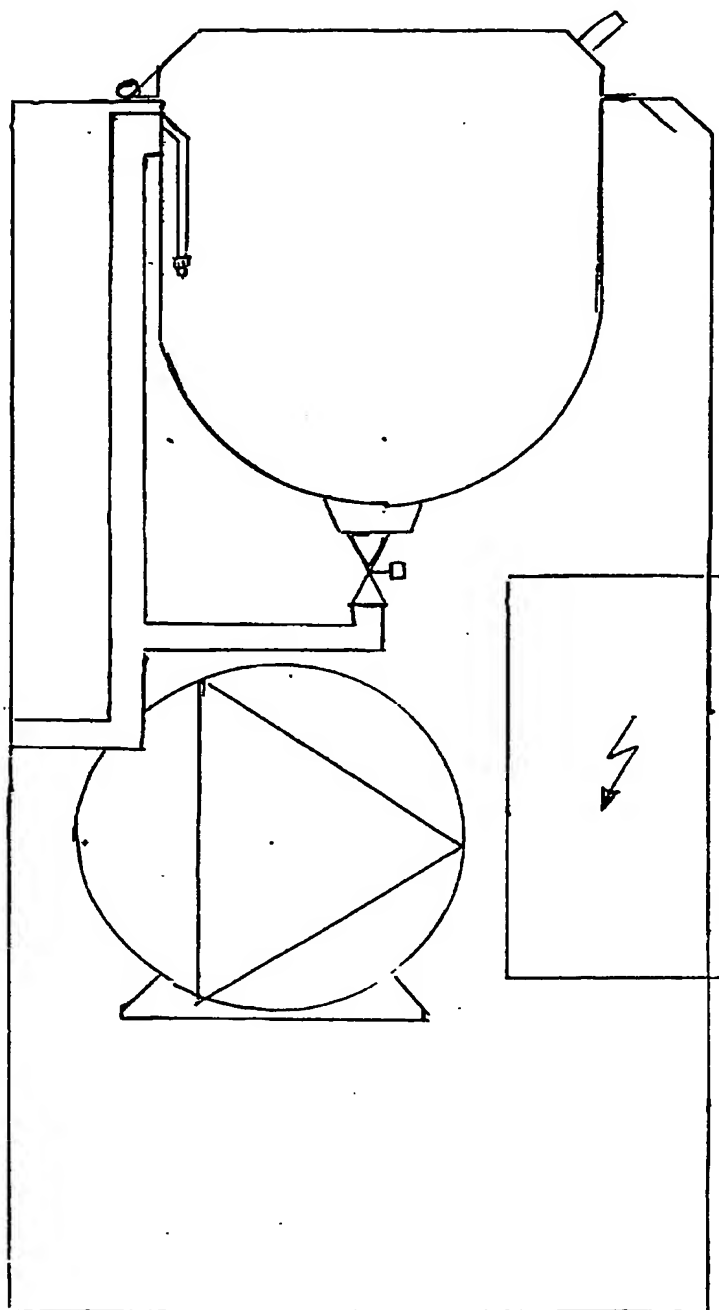
20

24. Et handskeholdende organ ifølge krav 22 eller 23, hvor det handskeholdende organ har form som en menneskehånd, og er indrettet til at udspile en handske i alle handskens retninger.



Modtaget PD

18 AUG. 1999



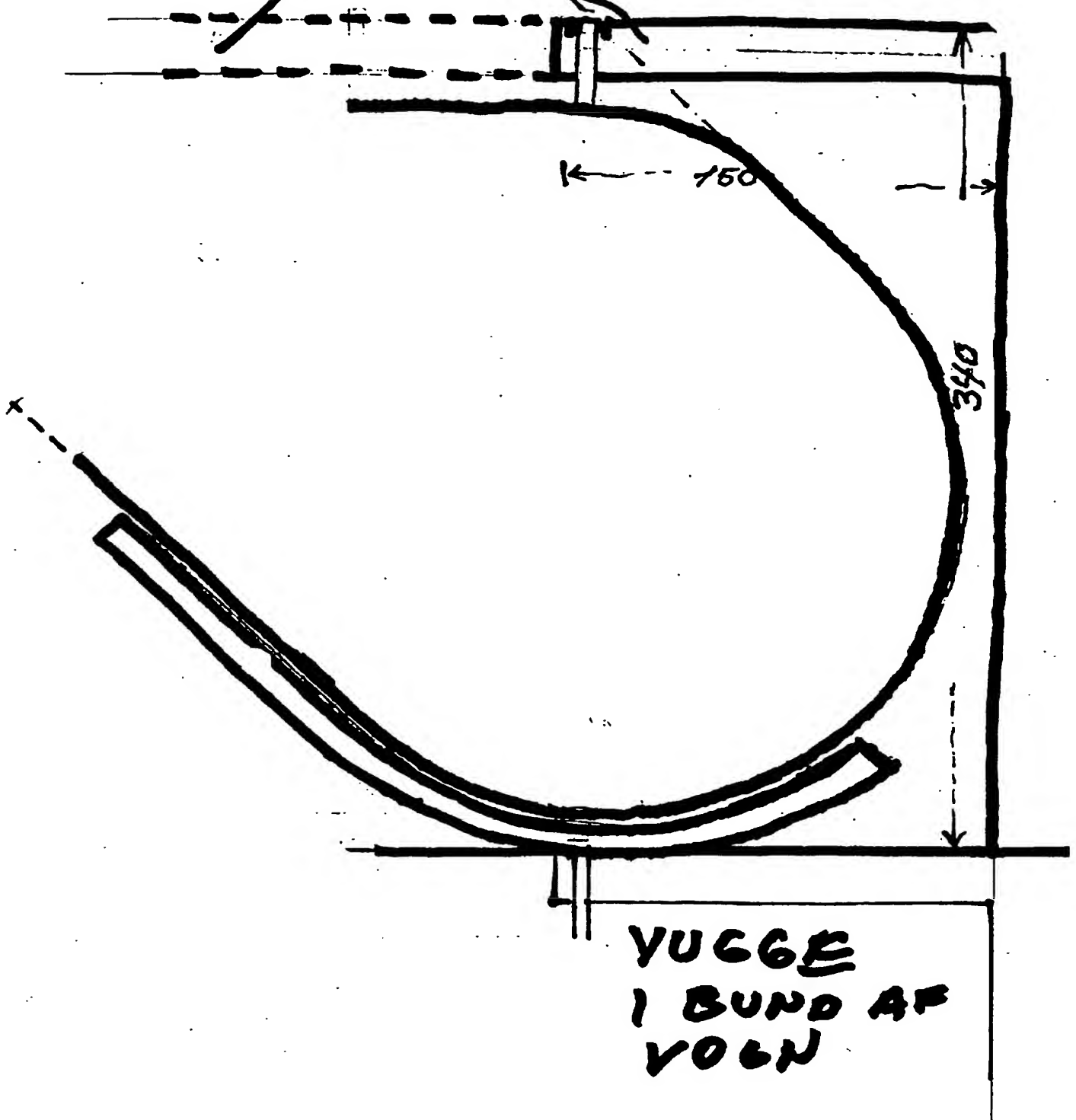
1.

● KNIVKURVE

Modtaget PD

18 AUG. 1999

KORT



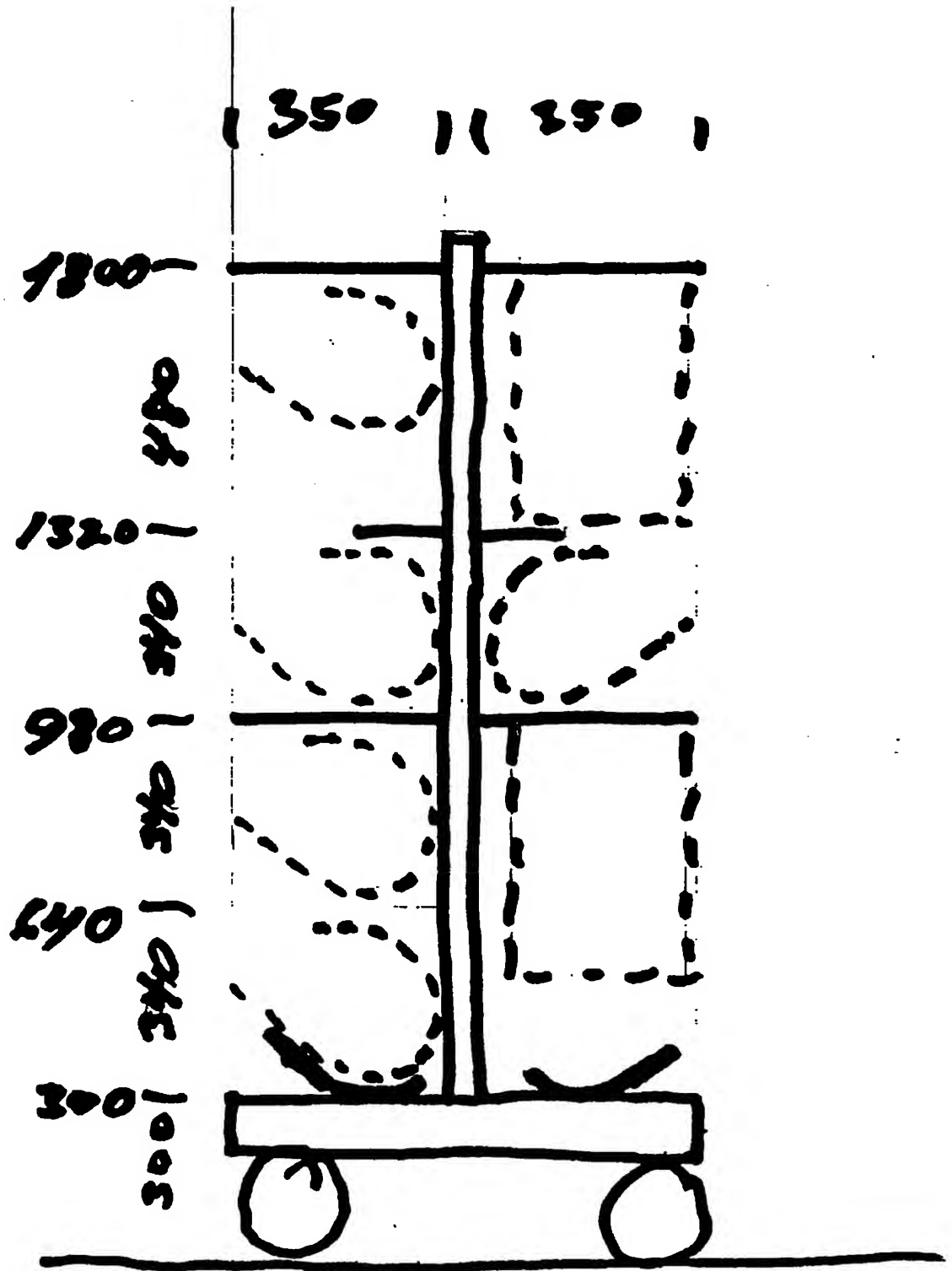
2.

1:2

3.

Modtaget PD

18 AUG. 1999

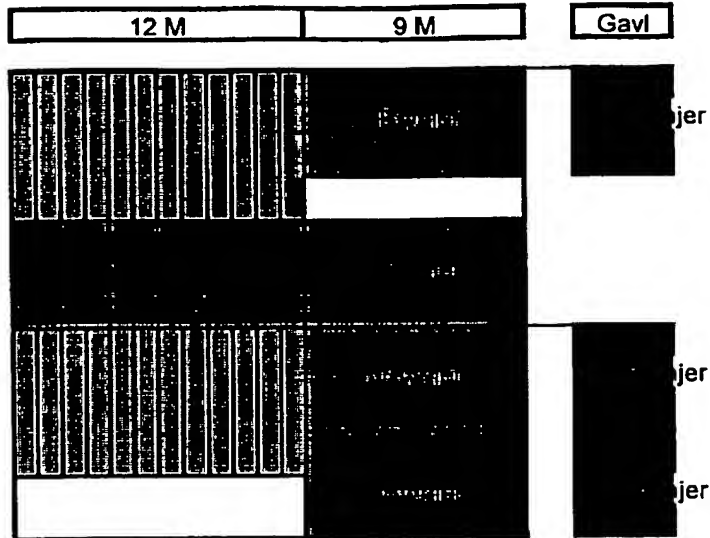


18 AUG. 1999

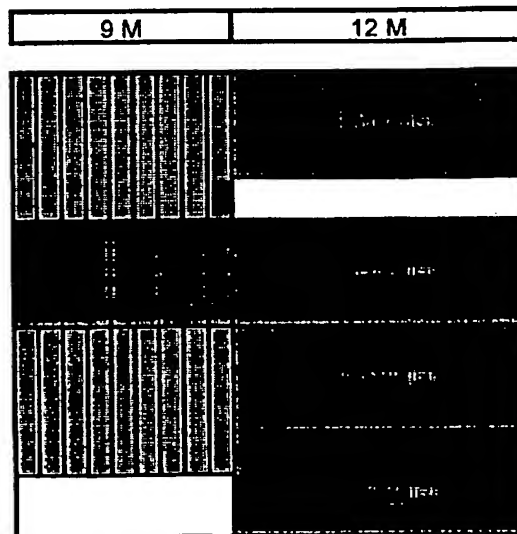
21 M Nøtslagt

37 brynjer (35)

42 kurve og handsker (35)



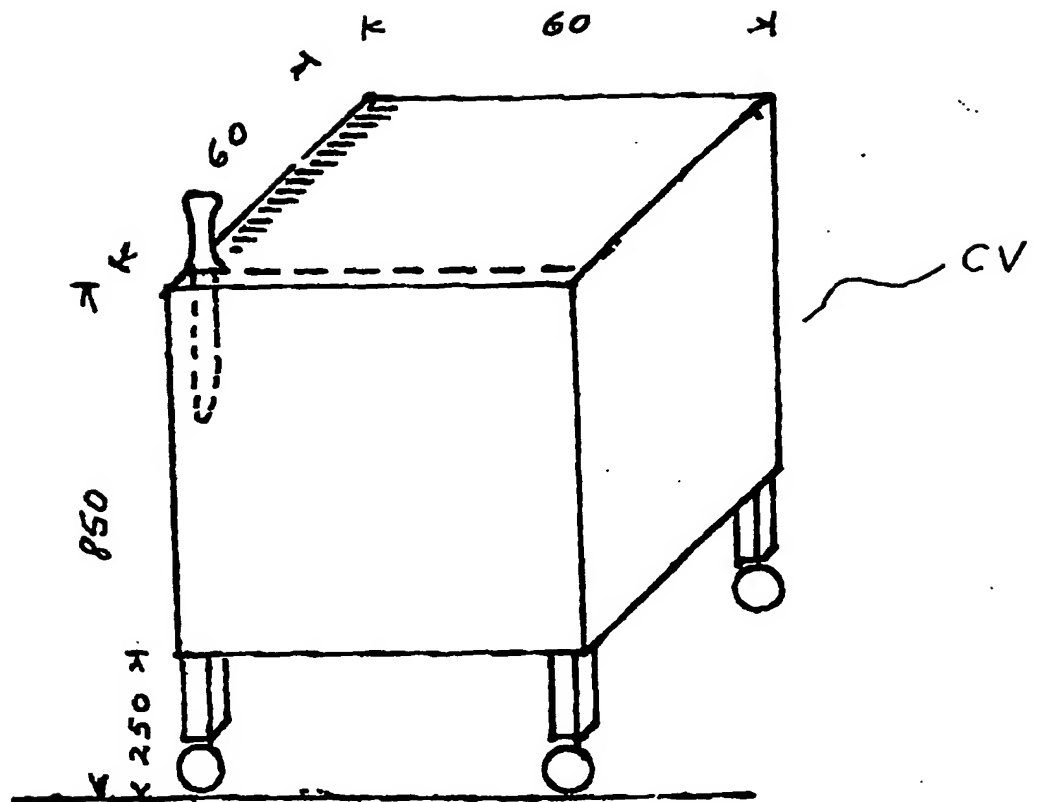
Højre



Venstre

4.

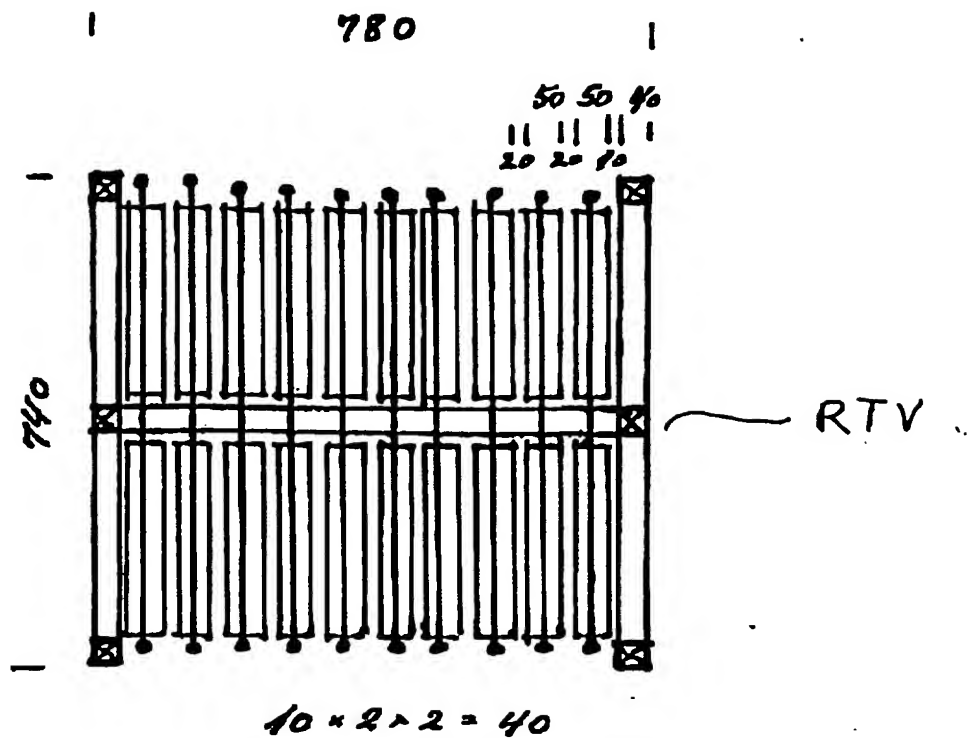
Modtaget PD
18 AUG. 1999



5.

Modtaget PD

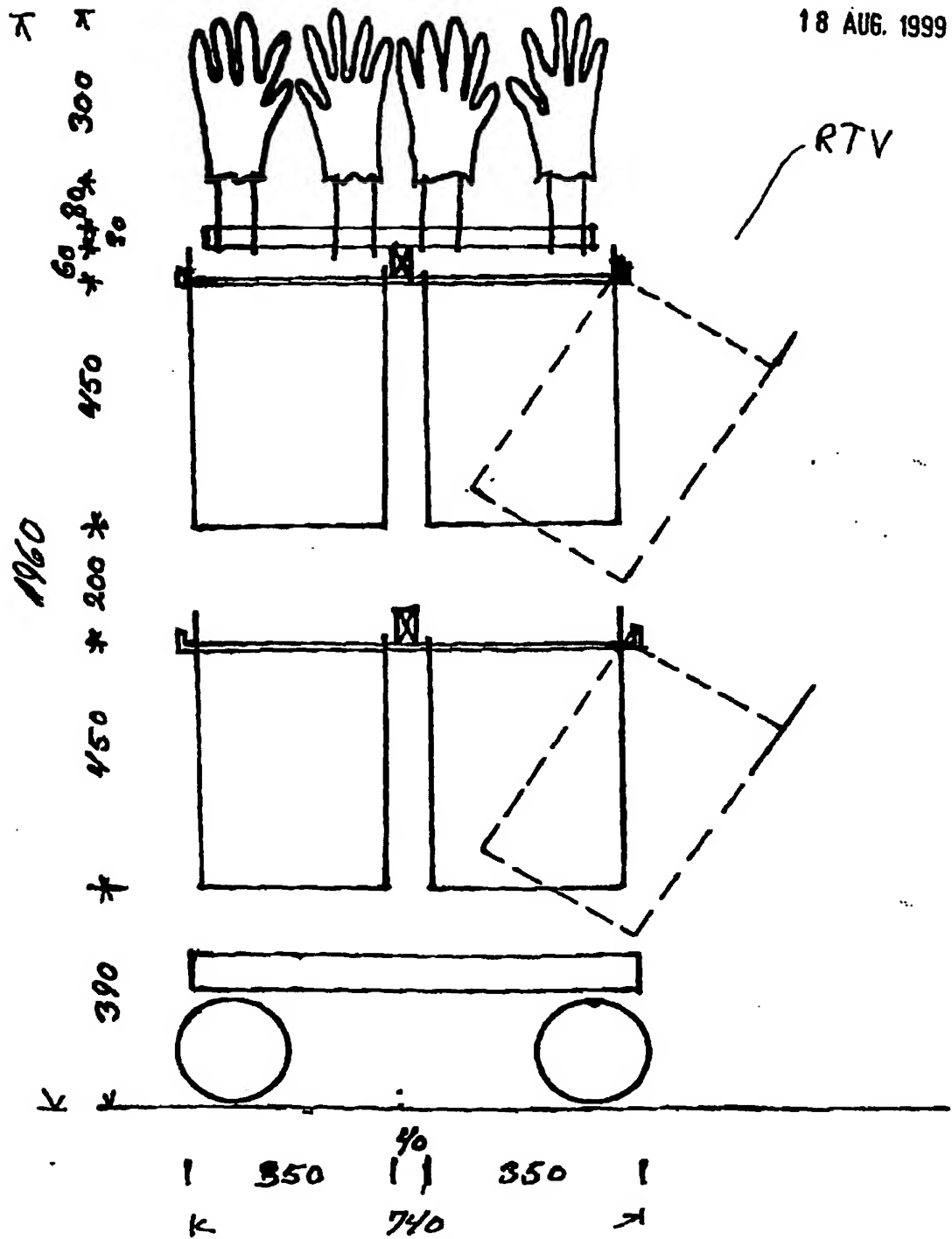
18 AUG. 1999



6.

Modtaget PD

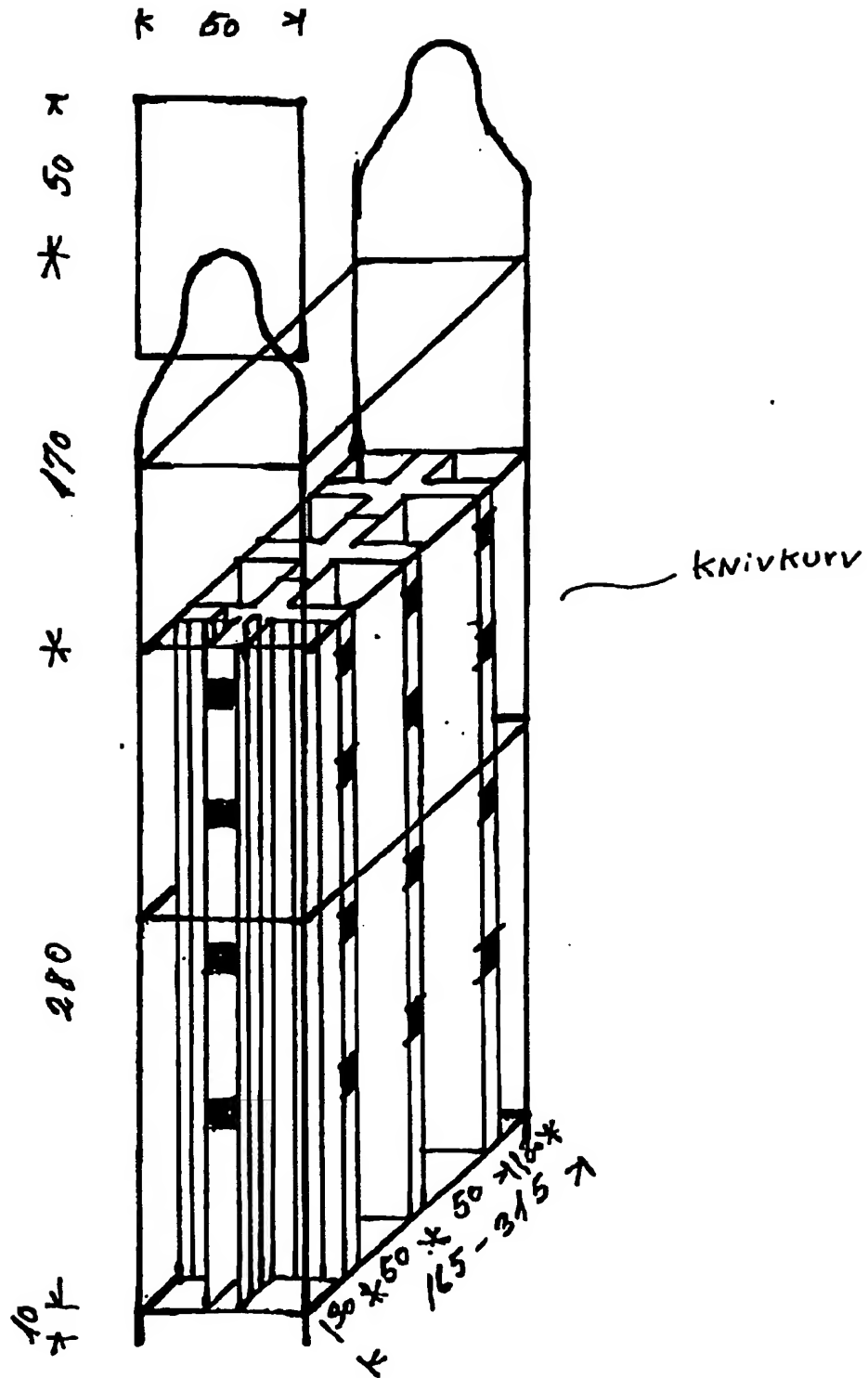
18 AUG. 1999



7.

8.

Modtaget PD
18 AUG. 1999

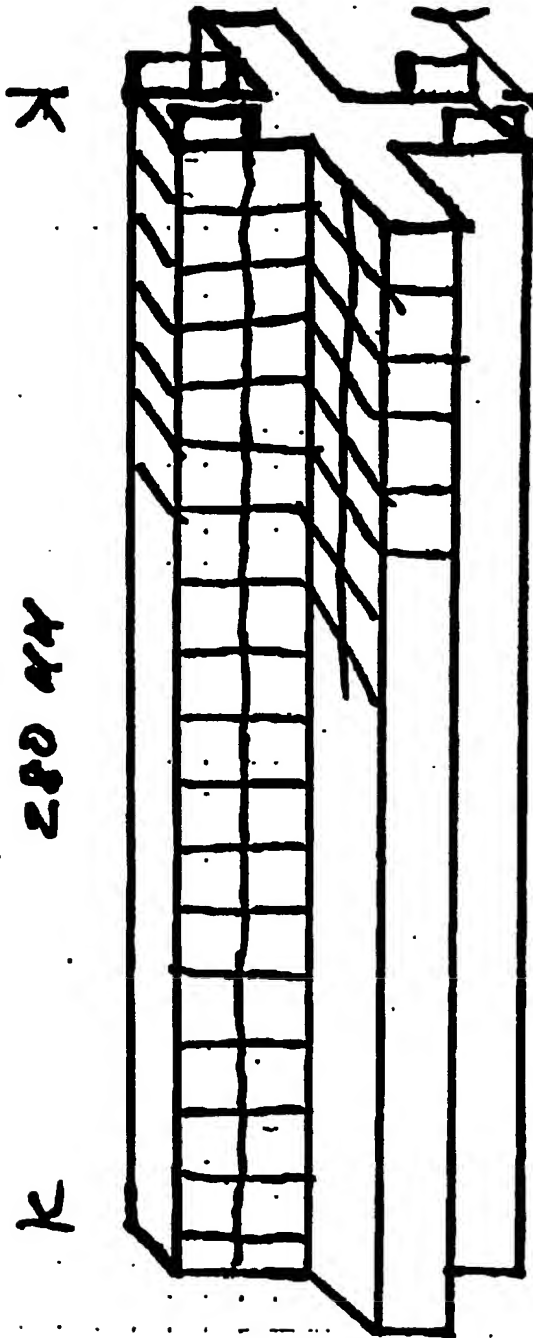


9.

Modtaget PD

18 AUG. 1999

20 10 20



20 mm

10

20

Udvaldt mæl.
 60x8 tykkelse ?
 Net overalt 10x10
 Ingen bund.
 Ingen top.
 Net overalt.

Fæl.

Plastinddæk

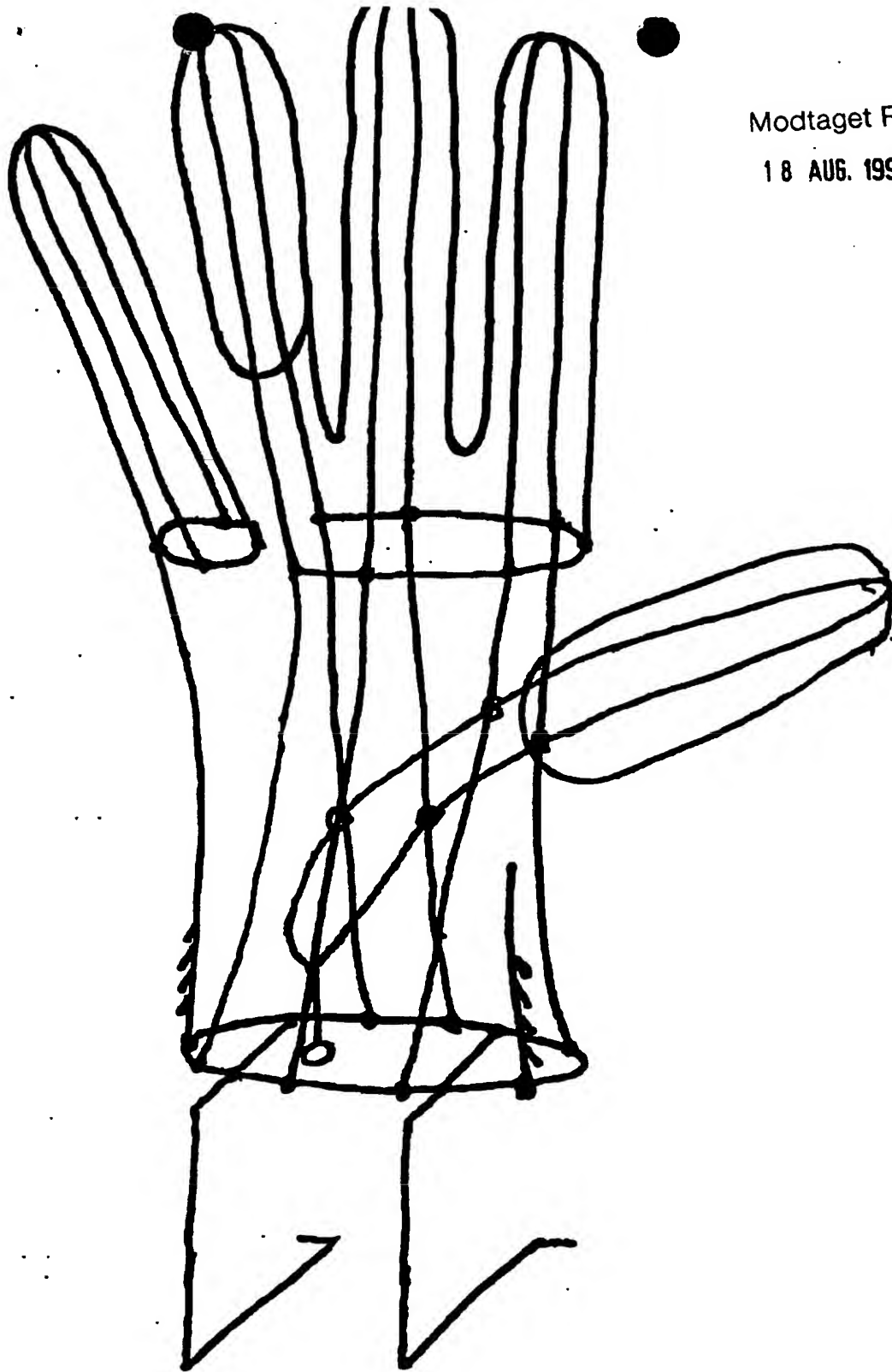
de

Knæbuse

K

Modtaget PD

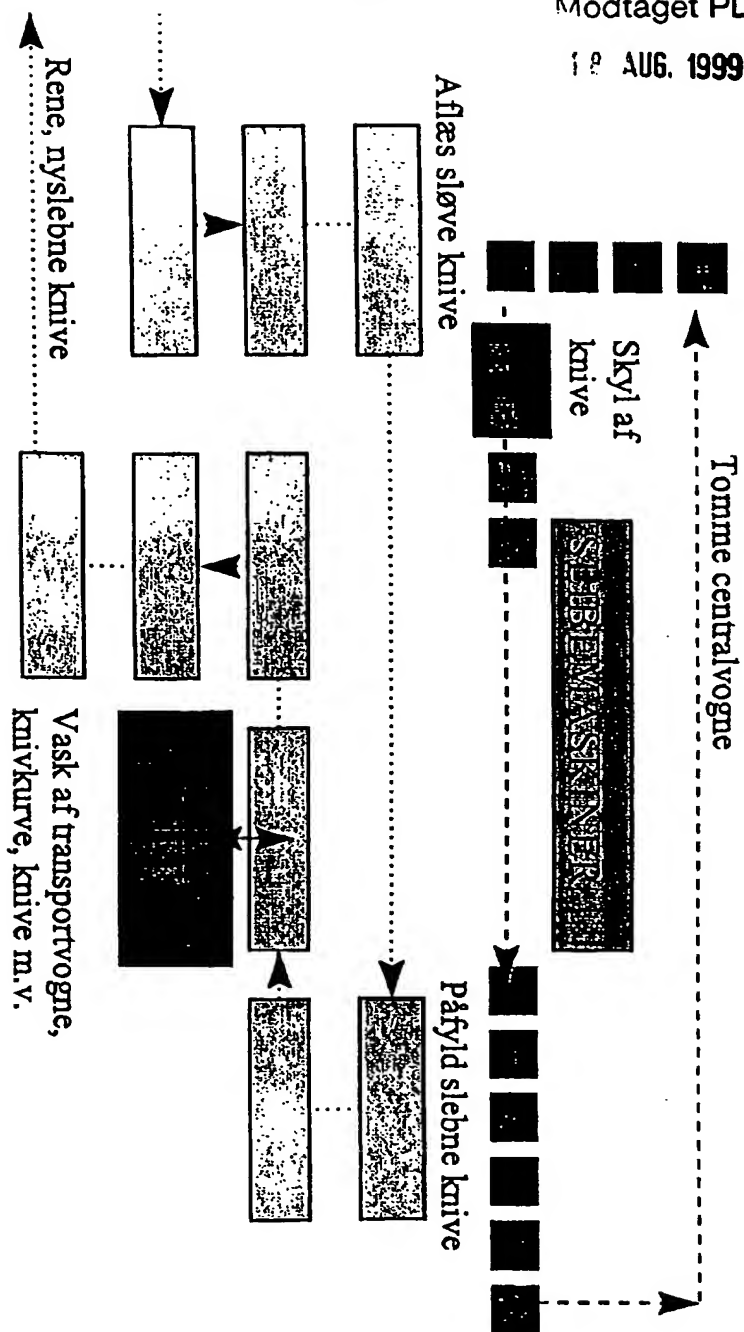
18 AUG. 1999



HANDSKEBTATIV

10.

18 AUG. 1999



● Principplan af centralt vaskesystem for knive, værktøj m.v. sammenkoblet med knivslibesystem.

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☐ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.